

ANGLAIS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Durée : 30 heures ou +

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

Etre capable de faire face avec efficacité aux besoins de la clientèle étrangère .

METHODES PEDAGOGIQUES :

CD audio / Vidéo / Jeux de rôle / mises en situations professionnelles / exercices écrits et oraux / travail sur la voix, l'intonation.

PRÉREQUIS :

Connaissances de base en Anglais

PUBLIC VISÉ :

Professionnels de la restauration souhaitant améliorer sa pratique de l'Anglais en situations professionnelles au restaurant, au bar.

CERTIFICATION EN OPTION :

Ce stage permet d'accéder à la certification BRIGHT® , LINGUASKILL® ou TOEIC®

PROGRAMME DE STAGE

• EN TERME LEXICAL

- ◇ Communications téléphoniques avec la clientèle en vue de la réservation
- ◇ Arrivée d'un client anglais à la réception
- ◇ Accompagnement à la table
- ◇ Présentation des menus / de la carte
- ◇ Commentaires sur le menu en vue du choix (étude des cartes présentées par les auditeurs)
- ◇ Les vins, Café, liqueurs
- ◇ Départ du client : paiement, litiges, etc.

• EN TERME GRAMMATICAL

Dans chaque mise en situation seront revus ou traités :

- ◇ les temps les plus importants, c'est à dire le présent, le passé et le futur

- ◇ le futur « will », contrasté avec « going to ».
- ◇ Le passé simple contrasté avec le « present perfect »
- ◇ le « present perfect progressive »
- ◇ La forme comparative et superlative des adjectifs et des adverbes.
- ◇ les notions de « for » et « since ».
- ◇ certains verbes modaux, en particulier, « would », « could », « should »

D'autres thèmes seront abordés en fonction des besoins spécifiques des stagiaires

